

PCI/EP 0 0 / 0 2 8 2 2

BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ - CERTIFICAT D'ADDITION

COPIE OFFICIELLE

Le Directeur général de l'Institut national de la propriété industrielle certifie que le document ci-annexé est la copie certifiée conforme d'une demande de titre de propriété industrielle déposée à l'Institut.

Fait à Paris, le 1 2 AVR. 2000

Pour le Directeur général de l'Institut national de la propriété industrielle Le Chef du Département des brevets

PRIORITY DOCUMENT

SUBMITTED OR TRANSMITTED IN COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)

Martine PLANCHE

SIEGE 26 bis,

NATIONAL DE LA PROPRIETE 26 bis, rue de Saint Petersbourg 75800 PARIS Cédex 08 Téléphone: 01 53 04 53 04 Télécopie: 01 42 93 59 30



THIS PAGE BLANK (USPTO)



26 bis, rue de Saint Petershourg

REQUÊTE EN DÉLIVRANCE



Confirmation d'un dépôt par télécopie

DÉCLARATION DE PRIORITÉ OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE LA DATE DE DÉPÔT I	DUNE DEMANDE ANTÉDIEUDE
RÉDUCTION DU TAUX DES REDEVANCES requise pour la 1ère fois	requise anterieurement au dépôt : joindre copie de la décision d'admission
INVENTEUR (S) Les inventeurs sont les demandeurs oui X non	
	ufficance lie place, poursuivre sur papier libre
42 Avenue Aristide Briand 92160 ANTONY	FRANCE
Adresse (s) complète (s)	Pays
Nationalité (s) Française	•
•	
RHONE-POULENC ANIMAL NUTRITION S.A.	
Nom et prénoms (souligner le nom patronymique) ou dénomination	Forme juridique
DEMANDEUR (S) n' SIREN	code APE NAF
APPAREILLAGE DE PULVERISATION	
: Jemandeur, personne physique, requiert le balement échelonne de la redevance tre de l'invention (200 caractères maximum)	4
ablissement du rapport de recherche differe X introduit	ou X oon
de brevet ausscheen - brevet Jimention	pertificat d'atorte in date
demande initiale	
DEMANDE Nature du titre de propriété industrielle X prévet d'invention demande dessionnaire	60263- LYON 6000 09_
	14.20 Rus Piene Bouret
ATE DE DEPOT 0 2 AVR. 1999	DPI 1 3 3 7 2 T
EPARTEMENT OF DEPGT	AVENTIS CROPSCIENCE SA
DENREGISTREMENT NATIONAL QQ NATL 1777	
ATE DE REMISE DES PIECES	À OUI LA CORRESPONDANCE DOIT ÈTRE ADRESSEE

DIVISIONS

oes supumpie are repaires a rehormation. Elle grandit un dout d'acces et de realification pojn les duitness vairs concernant aupres. Je LINP

antérieures à la présente demande

date

SIGNATURE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE

nom et qualite BH Sentraire OULENC

ANIMAL NUTRITION S.A.

Fondé de Pouvoirs

LE PENNEC Magali

SIGNATURE DU PREPOSE A LA RECEPTION

SIGNATURE APRES ENREGISTREMENT DE LA DEMANDE A L'INPI



BREVET D'INVENTION €ERTIFICAT D'UTILIT



DESIGNATION DE L'INVENTEUR

(si le demandeur n'est pas l'inventeur ou l'unique inventeur)

DEPARTEMENT DES BREVETS

26bis, rue de Saint-Petersbourg 75800 Paris Cédex 08

ST 99008

Tel.: 01 53 04 53 04 - Telécopie: 01 42 93 59 30

N *D'ENREGISTREMENT NATIONAL

99 04143 du 2 AVRIL 1999

TITRE DE L'INVENTION:

APPAREILLAGE DE PULVERISATION

LE(S) SOUSSIGNÉ(S)

RHONE-POULENC ANIMAL NUTRITION S.A. 42 Avenue Aristide Briand **92160 ANTONY**

DÉSIGNE(NT) EN TANT QU'INVENTEUR(S) (indiquer nom, prénoms, adresse et souligner le nom patronymique)

ANNONIER Claude - 18 allée des Saules, 03410 PREMILHAT

NOTA : A titre exceptionnel, le nom de l'inventeur peut être suivi de celui de la société à laquelle il appartient (société d'appartenance) lorsque celle-ci est différente de la société déposante ou titulaire.

Date et signature (s) du (des) demandeur (s) ou du mandataire

Antony, le 22 Juillet 1999

LE PENNEC Magali





APPAREILLAGE DE PULVERISATION

La présente invention concerne un nouvel appareillage de pulvérisation d'une composition liquide sur un aliment solide. Elle concerne plus particulièrement un appareil permettant une pulvérisation homogène de très faibles quantités de liquide sur des quantités relativement importantes de matériau alimentaire.

La présente invention concerne plus particulièrement un appareil de pulvérisation d'additifs alimentaires présents en faible quantité pondérale dans l'aliment et constitués essentiellement d'enzymes et/ou de vitamines et/ou de caroténoïdes. Les dits additifs sont souvent ajoutés en très faibles quantités de l'ordre de quelques dizaines ou centaines de grammes par tonne d'aliments.

Selon une première technologie décrite par exemple dans le brevet 15 EP 789201, il est par exemple décrit un appareil comprenant :

- un ou plusieurs récipients thermostatés qui contiennet l'enzyme diluée ou concentré
 - un système pour extraire l'enzyme liquide de son récipient
 - une vanne de microrégulation

5

10

20

- un débitmètre avec une haute sensibilité
 - un sytème d'injection ajustable avec l'angle de pulvérisation
- un système électronique pour régler le dosage qui est géré par un microprocesseur.

Ce système de pulvérisation très performant et utilisé commercialement depuis de nombreuses années ne permettait l'introduction que d'un additif alimentaire et n'était pas construit en vue d'une dilution en continu. Il est apparu à l'usage que pour des enzymes qui devaient être introduites à différentes concentrations ou pour l'introduction de plusieurs



5

10

15

élements différents non compatibles entre eux que ce soit du point physique ou chimique ce système n'était pas parfaitement adapté.

Ainsi l'introduction d'additifs tels que les enzymes en solution aqueuse ne pouvait se faire avec l'introduction concommittante d'additifs sous forme lipidique tels que les vitamines A ou E ou des protéases ne pouvaient pas être introduites avec des enzymes protéiniques.

Dans le système antérieur la dilution de l'enzyme était déterminée à l'avance et la quantité de l'enzyme diluée était adaptée par le débitmètre géré par le microprocesseur à la quantité de matière alimentaire qui passait sur la bande transporteuse. Par ce système on avait en permanence une adaptation du flux de pulvérisation à la quantité d'aliments sec transporté par la bande transporteuse.

Or il est apparu de façon inattendue qu'il etait plus facile et plus avantageux d'adapter la dilution et donc de modifier le flux d'eau à la fois à la quantité d'aliments secs transportée par la bande transporteuse et au flux du nouveau composant. Le flux total de pulvérisation étant maintenu constant pour un débit constant d'aliments secs.

Ainsi la présente invention concerne un dispositif de pulvérisation constitué de :

- un récipient d'eau lié à un ou plusieurs tubes parcourant le dispositif
 où on adapte le flux continu d'eau variable du point de vue débit en fonction
 des flux d'additifs de façon à obtenir au niveau de la buse de pulvérisation un
 flux constant,
- un ou plusieurs récipients contenant les additifs choisis non
 25 limitativement parmi le ou les enzymes et/ou la ou les vitamines et/ou les caroténoïdes,
 - un ou plusieurs mélangeurs permettant la dilution dans le flux aqueux de la ou des solutions d'additifs choisis parmi le ou les enzymes et/ou la ou les vitamines et/ou les caroténoïdes,



- une vanne de microrégulation par produit,
- un système de pulvérisation commun à débit constant,
- un système transporteur d'aliments secs.

10

15

20

25

La présente invention contient de préférence des mélangeurs 5 statiques.

Les vannes de microrégulation sont gérées par un microprocesseur qui en fonction du poids d'aliment présent sur la bande transporteuse où est pulvérisée la solution d'additifs module le débit proportionel des différents additifs et de l'eau de façon à conserver un débit de pulvérisation constant et proportionel au poids d'aliments secs.

Si selon la figure (1/1), l'on suit le flux en partant de la réserve d'eau (1), le liquide est pompé par la pompe (3) jusqu'au débitmètre (4) puis est introduit dans une vanne de régulation (5) avant d'être introduit dans le mélangeur (6).

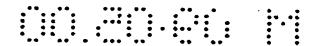
Si l'on suit le flux en partant de la réserve d'additifs (2), le liquide est pompé par la pompe (3) jusqu'au débitmètre (4) puis est introduit dans une vanne de régulation (5) avant d'être introduit dans le mélangeur (6). Il en est ainsi pour chaque additif.

Le mélange d'eau et des différents additifs est pulvérisé par un injecteur (7) à débit constant assisté par un flux d'air (8) sur un flux de granulé de préférence vertical.

Plusieurs systèmes de pulvérisation sont adaptés à la sortie de l'appareil dans le cas où les additifs ne peuvent être mélangés dans le flux aqueux. Il est évident que même si les additifs sont compatibles entre eux il peut être avantageux d'adapter plusieurs buses de pulvérisation à la sortie de l'appareil.

Les avantages du présent dispositif sont les suivants :

- distribution homogène de ou des additifs sur l'aliment



- régulation d'un des additifs sans perturber le fonctionnement de la buse
- conformité avec les exigences règlementaires sur les additifs sous forme de prémélange
- 5 mélange de produits instables entre eux.



REVENDICATIONS

- 1 Dispositif de pulvérisation d'additifs alimentaires constitué de :
- un récipient d'eau lié à un ou plusieurs tubes parcourant le dispositif dont le flux continu d'eau est adaptable au flux d'additifs
- un ou plusieurs récipients contenant le ou les additifs choisis parmi les enzymes et/ou la ou les vitamines et/ou les caroténoïdes
 - un ou plusieurs mélangeurs permettant la dilution dans le flux aqueux de la ou des solutions enzymatiques et/ou vitaminiques et/ou les solutions contenant les caroténoïdes
- une vanne de microrégulation par produit

20

25

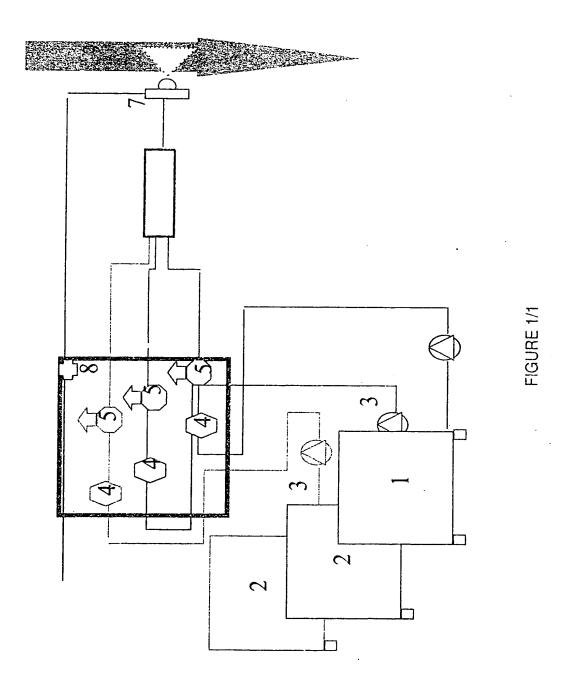
- un système de pulvérisation commun à débit constant à flux constant d'aliment sec
 - un système transporteur d'aliments secs.
- 2 Dispositif selon la revendication 1 caractérisé en ce que les
 mélangeurs sont des mélangeurs statiques.
 - 3 Dispositif selon la revendication 1 caractérisé en ce que les vannes de microrégulation sont gérées par un microprocesseur qui en fonction du poids d'aliment présent sur la bande transporteuse où est pulvérisée la solution d'additifs module le débit proportionel des différents additifs et de l'eau de façon à conserver un débit de pulvérisation constant et proportionel au poids d'aliments secs.
 - 4 Dispositif selon la revendication 1 caractérisé en ce que en suivant le flux en partant de la réserve d'eau (1), le liquide est pompé par la pompe (3) jusqu'au débitmètre (4) puis est introduit dans une vanne de régulation (5) avant d'être introduit dans le mélangeur (6); en suivant le flux en partant de la réserve d'additifs (2), le liquide est pompé par la pompe (3) jusqu'au débitmètre (4) puis est introduit dans une vanne de régulation (5) avant d'être introduit dans le mélangeur (6); le mélange d'eau et des



différents additifs est pulvérisé par un injecteur (7) à débit constant assisté par un flux d'air (8) sur un flux de granulé de préférence vertical.

- 5 - Dispositif selon la revendication 1 caractérisé en ce qu'un ou plusieurs systèmes de pulvérisation sont adaptés à la sortie de l'appareil en fonction du fait si les différents additifs ne peuvent pas être mélangés dans le flux aqueux.

GRIGINAL



ORIGINAL

THIS PAGE BLANK (USPTO)